

Cet **ancien palace du début du siècle** dernier a été transformé en **Centre des Congrès** dans les années 80. Il a su conserver le cachet caractérisant les **palaces de la Belle Epoque**, tout en proposant des installations techniques modernes et modulables.



CENTRE DES CONGRES LE MAJESTIC.

Le Majestic.

Situé en plein centre ville et à quelques minutes à pied des différents établissements hôteliers, il vous propose :

- **8 salles de réunion** d'une capacité de **10 à 360 personnes**, équipées du matériel audiovisuel complet
- Toutes les salles bénéficient de la **lumière du jour**
- Un **hall d'accueil** et un **bar** pour les pauses de travail
- **Une large terrasse** donnant sur un parc boisé offrant une vue sur tout le massif du Mont-Blanc.



Majestic & Développement durable.

“Un développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures de répondre aux leurs.”



Fleurissement naturel et responsable par l'Equipe des Jardins de Chamonix



Eclairage basse consommation dans tous les espaces, détecteurs de présence



Chauffage au gaz naturel
Triple vitrage dans les salles



Distribution exclusive d'eau du réseau micro-filtrée



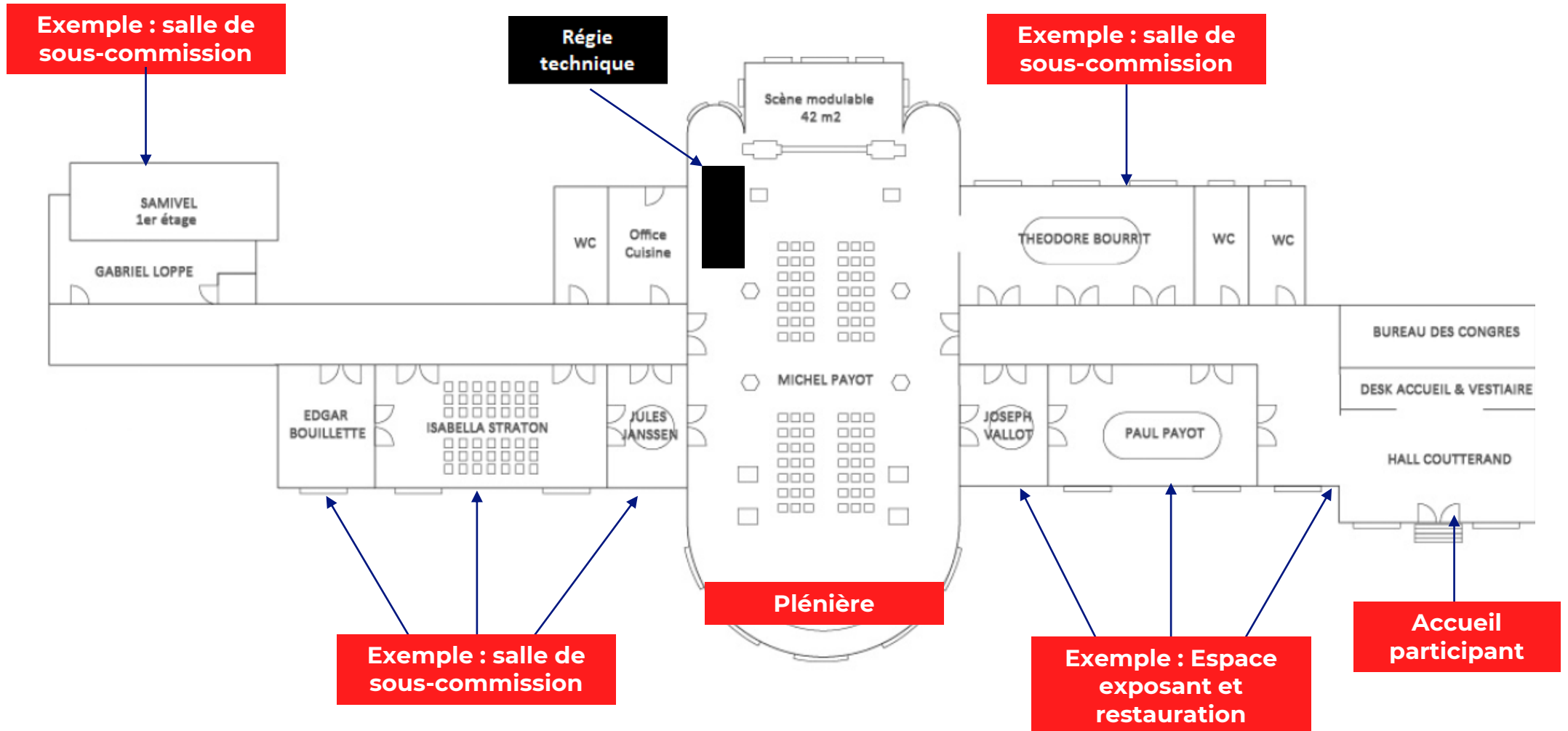
Mini pâtisseries et viennoiseries artisanales et locales



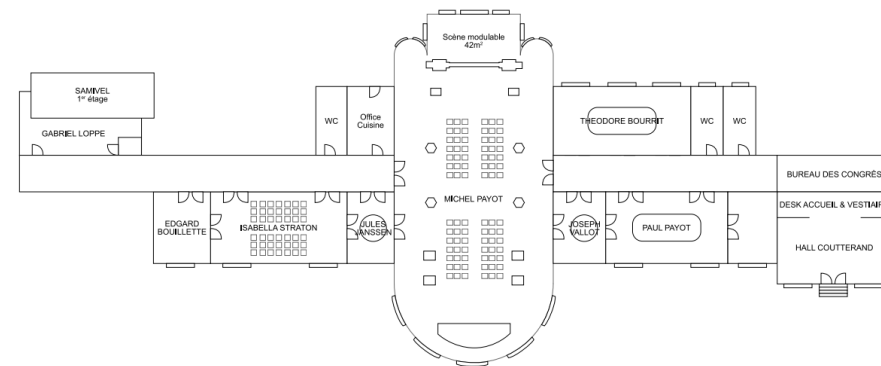
Equipement pour visioconférences via fibre optique

Mais aussi... robinets automatiques avec mousseurs, blocs note en papier recyclé fournis par l'imprimerie municipale, crayons à papier FR en bois français, tri sélectif, sensibilisation des usagers au tri des déchets, incitation à utiliser les supports numériques sur les événements, etc...

Plan des salles.



Les salles du Majestic.



Salle

Surface
En m2Dimensions
L x l x H
en mètre

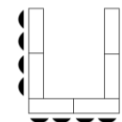
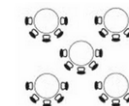
Théâtre



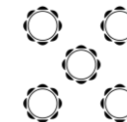
CLASSE



U

Cabaret
Table de 6 pers.

Banquet



Cocktail



Michel Payot

433 m2

30,5 x 14,2 x 6,5

360

140

50

180

270

500

Paul Payot

93 m2

12,5 x 7 x 4,5

90

48

34

42

72

100

Joseph Vallot

35 m2

7 x 4,8 x 4,5

30

18

16

12

27

30

Théodore Bourrit

98 m2

13,8 x 7 x 6

90

48

34

42

72

100

Jules Janssen

35 m2

5,2 x 7 x 4,5

30

18

16

12

27

30

Isabella Straton

98 m2

x 7 x 6,4

100

48

34

42

72

100

Edgard Bouillette

35 m2

5,2 x 7 x 4,5

28

18

16

12

27

30

Samivel

49 m2

9,4 x 5,2 x 3

19

18

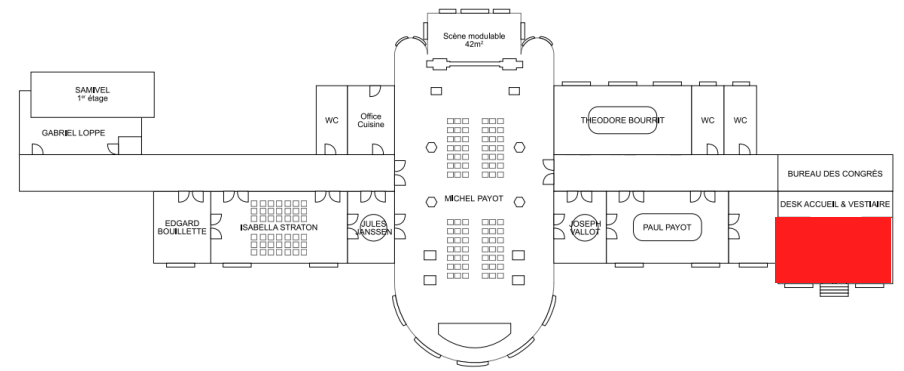
19

-

19

19

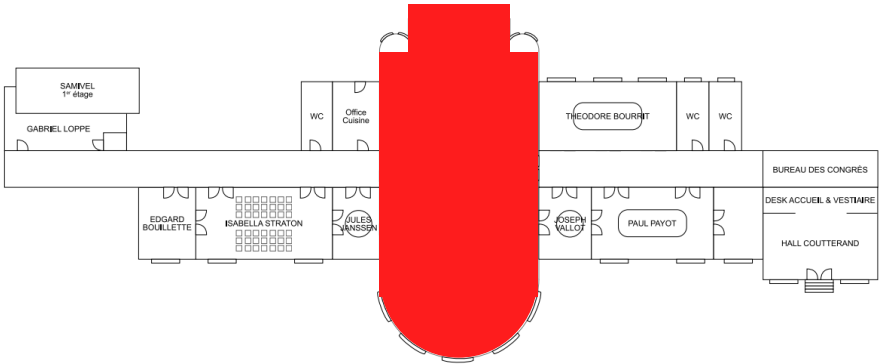
Hall Coutterand.



- Accueil des participants pour remise de badges, goodies, etc...
- Secrétariat de votre événement
- Installation de pause-café (moins de 150 personnes)
- Possibilité d'installer des stands selon nombre et surface que vous souhaitez
- Renseignements touristiques par une personne de l'Office de Tourisme



Michel Payot.

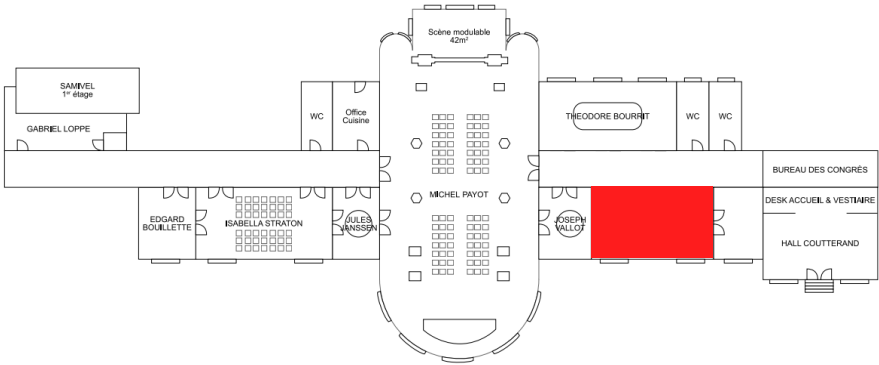


- Lumière du jour
- Wifi
- Scène 6m x 6m
- Ecran de cinema 4.5 m x 5.5 m et mélangeur vidéo
- Vidéoprojecteur laser de 21,000 lumens (en supplément)
- Système de sonorisation tout équipé avec micros mains et micros casques sans fils
- Système fixe d'éclairage scénique de face
- Equipement de vidéo conférence (en supplément)

433m2 (30,5m L x 14,2m l x 6,5m H)					
Théâtre	Classe	U	Cabaret Table de 6	Banquet	Cocktail
360	140	50	180	270	500



Paul Payot.

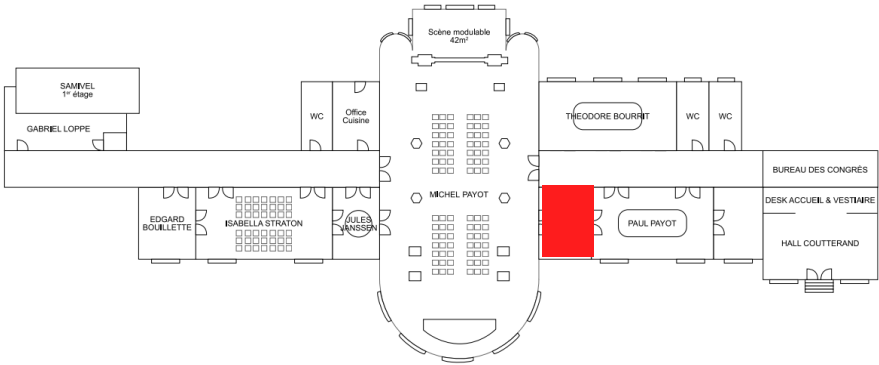


- Lumière du jour
- Wifi
- Système de sonorisations mobiles disponibles
- Ecran 169cm x 270cm motorisé
- Vidéoprojecteur 3000 lumens projector (en supplement)
- Ecrans plasma 75" and 65" plasma screens (en supplement)

93 sqm (12,5 L x 7 l x 4,5 H)					
Theatre	Class Room	U-Shape	Cabaret Table of 6	Banquet	Cocktail
90	48	34	42	72	100



Joseph Vallot.

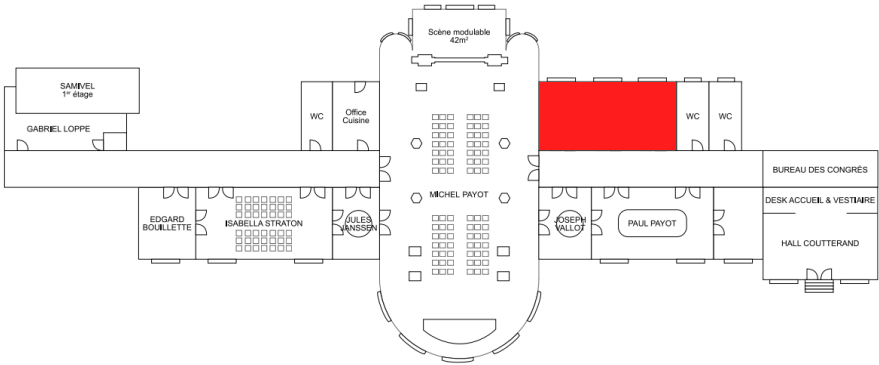


- Lumière du jour
- Wifi
- Système de sonorisations mobiles disponibles
- Ecran 2m x 2m
- Vidéoprojecteur 3000 lumens projector (en supplement)
- Ecrans plasma 75" and 65" plasma screens (en supplement)

35 m2 (7 L x 4,8 l x 4,5 H)					
Théâtre	Classe	U	Cabaret Table de 6	Banquet	Cocktail
30	18	16	12	27	30



Théodore Bourrit.



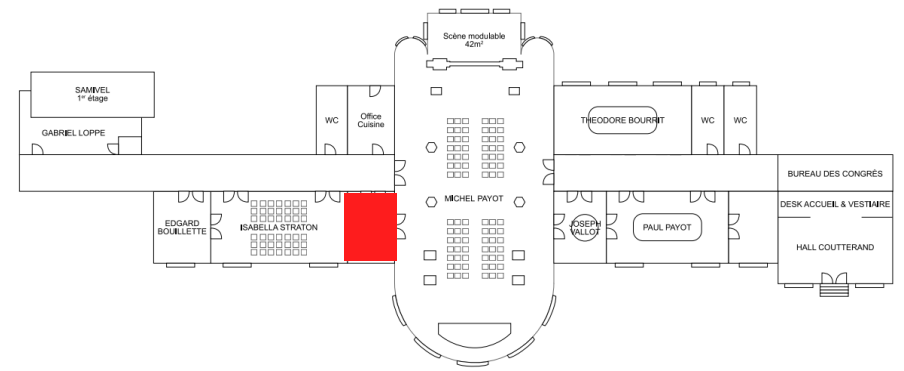
- Lumière du jour
- Wifi
- Système de sonorisations mobiles disponibles
- Ecran 169cm x 270cm motorisé
- Vidéoprojecteur 3000 lumens projector (en supplement)
- Ecrans plasma 75" and 65" plasma screens (en supplement)



98 m2 (13,8 L x 7 l x 6 H)					
Théâtre	Classe	U	Cabaret Table de 6	Banquet	Cocktail
90	48	34	42	72	100



Jules Janssen.



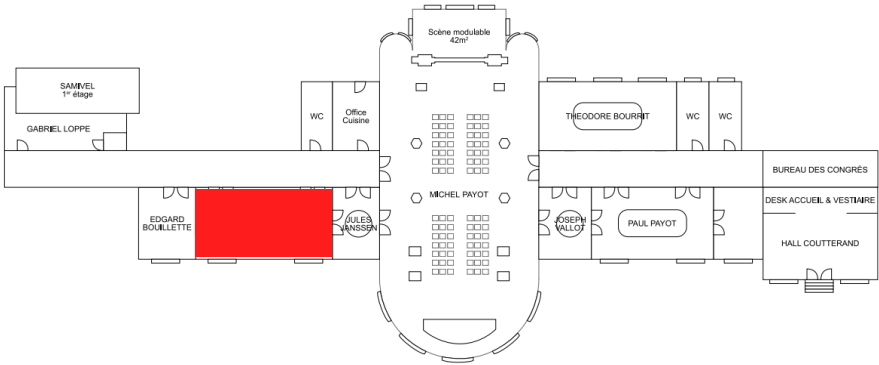
- Lumière du jour
- Wifi
- Système de sonorisations mobiles disponibles
- Ecran 2m x 2m
- Vidéoprojecteur 3000 lumens projector (en supplement)
- Ecrans plasma 75" and 65" plasma screens (en supplement)

35 m2 (5,2 L x 7 l x 4,5 H)

Théâtre	Classe	U	Cabaret Table de 6	Banquet	Cocktail
30	18	16	12	27	30



Isabella Straton.

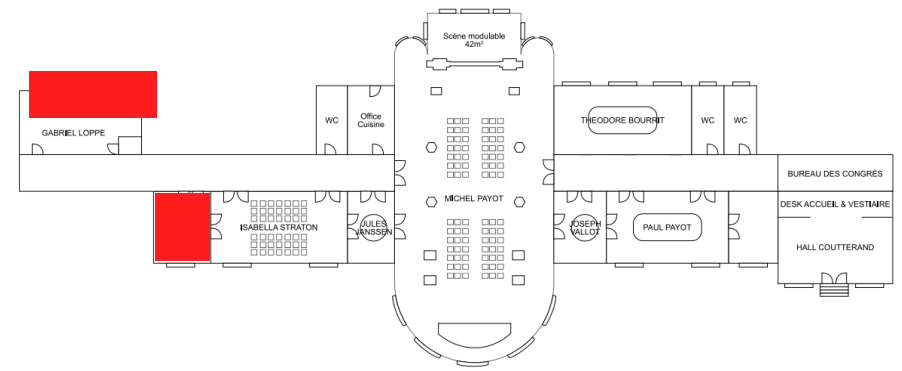




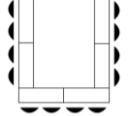
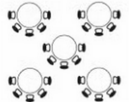
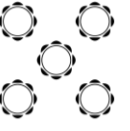

- Lumière du jour
- Wifi
- Système de sonorisations mobiles disponibles
- Ecran 169cm x 270cm motorisé
- Vidéoprojecteur 3000 lumens projector (en supplement)
- Ecrans plasma 75" and 65" plasma screens (en supplement)

98 m2 (12,5 L x 7 l x 6,4 H)					
Théâtre	Classe	U	Cabaret Table de 6	Banquet	Cocktail
100	48	34	42	72	100



Edgard Bouillette & Samivel.



Salles	Surface	Dimensions L x l x H En mètre	Théâtre 	Classe 	U 	Cabaret Table de 6 pers. 	Banquet 	Cocktail 
Edgard Bouillette	35 m2	5,2 x 7 x 4,5	28	18	16	12	27	30
Samivel	49 m2	9,4 x 5,2 x 3	19	18	19	-	19	19



PAUSES & TRAITEURS



Les pauses.

Nous valorisons le savoir-faire local et utilisons le circuit court pour nos pauses gourmandes.

Notre café est fourni par **Le Shouka**, installé en plein cœur de Chamonix, cafés de spécialité **fraîchement torréfiés** de façon artisanale et selon le principe du “bean-to-cup”, du grain de café à la tasse.

Les **jus de fruits** proposés par **Le Savoyard Gourmand** sont en parties issus de **produits de l’agriculture biologique**, dans le respect des traditions et du savoir-faire.

Nos viennoiseries sont faites à Chamonix par la **Maison Bourdillat** soit avec du beurre Montaigu AOP, soit avec du beurre de Baratte de la Coopérative du Val d’Arly (73). Sans aucun améliorant ni adjuvant.

Les **mini-pâtisseries** sont délicatement confectionné par **Le Petit Gourmand** à Chamonix avec un mélange de tradition et de modernité.

SHOUKA
TORRÉFACTEUR D'ALTITUDE
CHAMONIX-MONT-BLANC



PAUSE BOISSONS

Thé, café “Shouka”, 2 sortes de jus de fruits “Le Savoyard Gourmand”, eau du réseau micro filtrée système Acqua Chiara (plate et pétillante).

4,50 € HT* /pers /pause *TVA 10%



PAUSE BOISSONS & MINI- VIENNOISERIES

Pause boissons + Pains au chocolat & Croissants de la “Maison Bourdillat” à Chamonix (aucun améliorant ni adjuvant).

7,40 € HT* /pers /pause *TVA 10%



PAUSE BOISSONS & MINI- PATISseries

Pause boissons + Mini-Pâtisseries du « Petit Gourmand » à Chamonix. Chacune des créations est confectionnée localement selon des recettes authentiques.

8 € HT* /pers /pause *TVA 10%

SUPPLEMENTS FRUITS de SAISON **1,40 € HT* /pers /pause *TVA 10%**

SUPPLEMENTS AUTRES FRUITS **2,65 € HT* /pers /pause *TVA 10%**

Les Apéritifs.



BUFFET MONTAGNARD SANS ALCOOL

Assortiment de charcuteries de nos montagnes et fromages locaux, pain de campagne, eau micro filtrée et jus de fruits.

16,80 € HT* /pers /pause ***TVA 10%**

BUFFET MONTAGNARD AVEC ALCOOL

Buffet montagnard + vin rouge et blanc

21 € HT* /pers /pause ***TVA 20%**

OPTIONS AVEC CHAMPAGNE

Champagne & feuilletés : **16 € HT** /pers

Champagne & canapés salés (3 pièces/pers.) : **22,50 € HT** /pers

Champagne & canapés salés et sucrés (5 pièces/pers.): **25,80 € HT** /pers

AUTRES APERITIFS

Kir & biscuits salés : **5,20€ HT** /pers

Kir & feuilletés (élaborés par notre artisan boulanger) : **9,70 € HT** /pers

Vin pétillant & feuilletés : **11,50 € HT** /pers

Les Traiteurs.

La Vallée de Chamonix est fière de son réseau de **traiteurs locaux expérimentés** et passionnés, capables de répondre à un large éventail de besoins événementiels.

Que vous organisiez un petit comité de direction ou un grand congrès, notre sélection de partenaires peut gérer des événements de **plus de 400 participants** en s'adaptant à votre cahier des charges.

- **Cocktail dînatoire ou déjeuner** pour vos moments de networking et d'échange dynamique,
- **Déjeuners assis** pour une ambiance plus formelle et élégante,
- **Pauses-café gourmandes** pour rythmer vos sessions de travail.

Nos traiteurs excellent également dans la mise en place de **buffets à thèmes**, qui peuvent par exemple mettre à l'honneur les saveurs authentiques de la cuisine alpine.

Grâce à leur connaissance approfondie de la région et de ses lieux événementiels de la vallée, nos partenaires garantissent une logistique fluide et un service de haute qualité, tout en valorisant le savoir-faire et les **produits du terroir alpin**.





Nos missions, notre équipe

Le Bureau des Congrès de Chamonix est intégré à l'Office de Tourisme et a pour mission de promouvoir la destination « Chamonix Mont-Blanc » dans le secteur du tourisme d'affaires. Aussi, nous accompagnons les organisateurs dans la planification de leur évènement MICE sur la destination.

Gestion de Séminaires & Congrès.

SEMINAIRES

CONSEIL & ASSISTANCE

Appel d'offre auprès des prestataires suivant votre cahier des charges

EVALUATION DE LA FAISABILITE

Recherche des lieux les plus adaptés, organisation des visites de repérage

RECHERCHE DES PRESTATAIRES

Envoi d'une proposition complète et budgétisée

PROPOSITION COMMERCIALE

Gestion des prestataires (salles, pauses, transferts, hébergement, restauration, activités...)

RESERVATION & COORDINATION

Bilan financier en fin d'événement et centralisation des factures des prestataires

BILAN FINANCIER

CONGRES

FORMULAIRES PAIEMENT

Création de formulaires avec paiement sécurisé en ligne (inscription au congrès, réservations hôtelières, activités, restauration...)

ENCAISSEMENT

Encaissement des droits d'inscription et/ou frais d'hébergement, ventilation des règlements

CONFIRMATION CLIENT

Confirmation individuelle auprès de chaque participant ou exposant

RESERVATION & COORDINATION

Gestion d'un contingent de chambres sélectionnées, restaurants, activités, transferts

SUIVI FINANCIER

Suivi comptable des inscriptions ou réservations

LISTE PARTICIPANTS

Elaboration des listes de participants et mises à jour

ACCUEIL AU CENTRE DES CONGRES

Enregistrements, remise des badges et programmes, renseignements touristiques

DEVIS SUR DEMANDE



CHAMONIX-MONT-BLANC

Rencontrez les membres de notre équipe.

Confiez votre projet à une équipe expérimentée ayant une parfaite connaissance de la destination, pour vous accompagner dans l'organisation de votre événement.



Nous tenons à jour et à votre disposition un tableau de nos bonnes pratiques internes.
Nous suggérons aux organisateurs des solutions visant à limiter l'impact environnemental de leur événement.



Evelyne ROUDIER-POIROT

Responsable Bureau des Congrès

evelyne.roudier@chamonix.com
04 50 53 75 50
06 13 01 27 45



Maud RAVANEL

Chargée de Projets

maud.ravanel@chamonix.com
04 50 53 75 50
06 13 01 08 65



Séverine SURE

Chargée de Projets

severine.sure@chamonix.com
04 50 53 75 50
06 26 05 60 59



Gaëlle ARPIN

Chargée de Projets & développement

gaelle.arpin@chamonix.com
04 50 53 75 50
06 26 05 60 59



CHAMONIX-MONT-BLANC
SERVOZ - LES HOUCHEs - CHAMONIX-MONT-BLANC - ARGENTIÈRE - VALLORCINE

OUVREZ LA VOIE

